

RISTORAZIONE

BASI E TAVOLI

Modello: TAPBT/21

Codice: 42040021

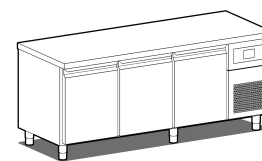
TAVOLI 600x400

LABOR

TAVOLO FREEZER EN - Tavolo freezer pasticceria adatto all'inserimento di teglie 600x400.

- Costruzione: acciaio inox
- Capacità interna: griglie 600x400 mm
- Posizione vano tecnico: dx
- Tipo refrigerazione: refrigerazione HSS "Helped Static System"
- Controllo elettronico: pannello di controllo touch 2.8", visualizzazione digit
- predisposizione per applicazione su zoccolo in muratura
- Sistema sbrinamento: sbrinamento automatico con resistenze elettriche
- Evaporazione condensa: automatica
- Dotazione: 7 coppie guide per porta



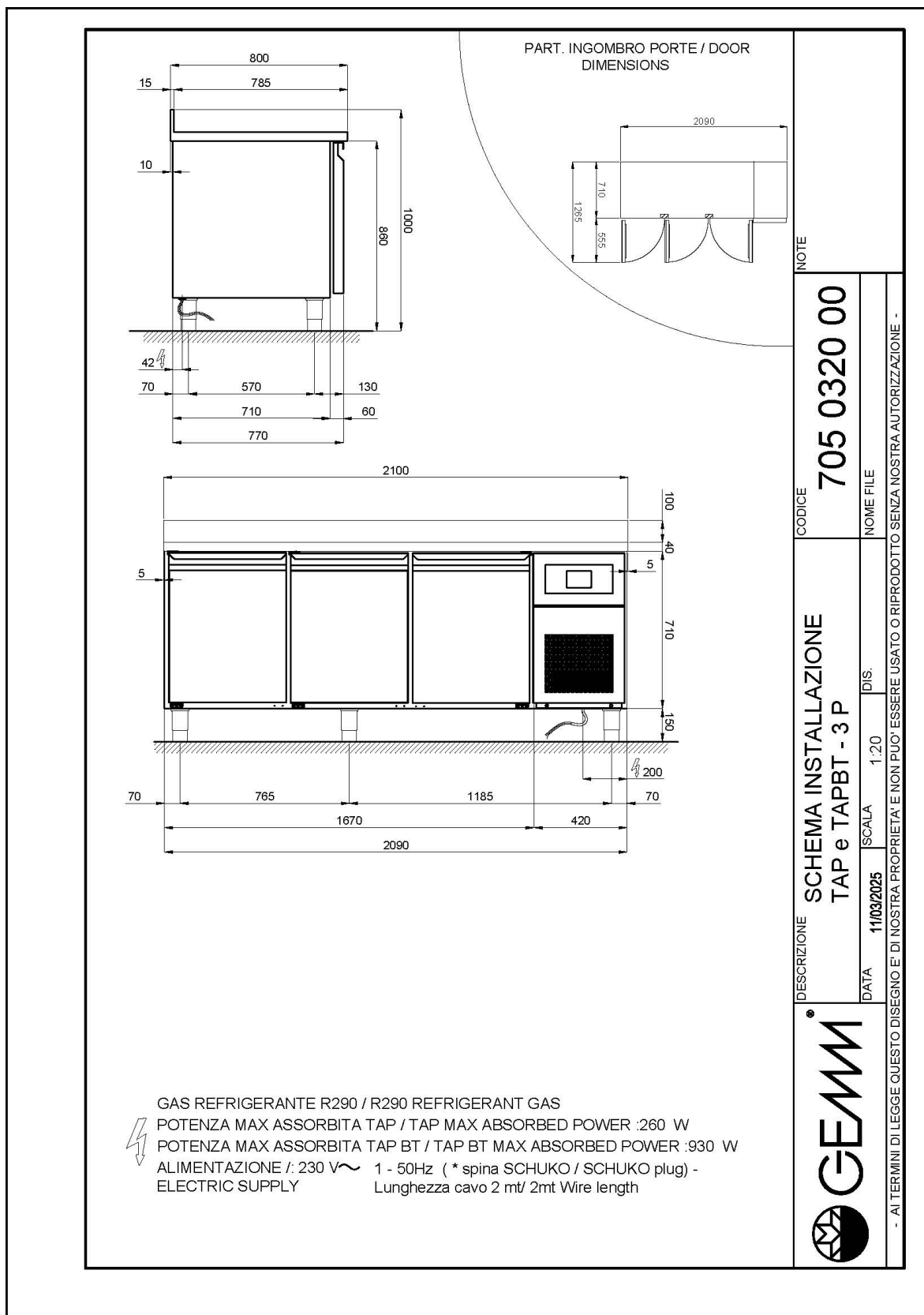


DATI TECNICI

Altezza corpo	mm	710
Porte	nr	3
Capacità (netta)	l	404
Capacità (lorda)	l	605
Capacità teglie/cassette	nr	21 600x400
Misure esterne (WxDxH)	cm	210 x 80 x 90
Spessore isolamento	mm	50
Passo teglie	mm	75
Posizioni su cremagliera	nr	7
Spessore piano inox	mm	15/10 H 40
Tipologia piano		AISI 304 liscio
Evaporatori	nr	2
Serratura di serie		NO
Luce di serie		NO
Temperatura	°C	-15/-20°C
Motore		motore incorporato
Gas		R290
Controllo ventilazione		NO
Controllo umidità		NO
Potenza max assorbita	W	930*
Potenza refrigerante	W	930**
Tensione alimentazione		1x230V ~ 50Hz
Classe efficienza energetica		D
Consumo energetico kWh/24h	kWh/24h	8,7
Consumo energetico kWh/annum	kWh/annum	3171
Indice efficienza energetica		66,9
Classe climatica		5
Dimensioni imballo (WxDxH)	cm	110 x 96 x 223
Volume lordo	mc	2,38
Peso netto	kg	223
Peso lordo	kg	225

*Evap. -10°C, Cond. +45°C / **Evap. -23,3 Cond. +54,4°C

SCHEMA DI INSTALLAZIONE



TAPBT/21

ECOLABEL

